

Rezept

## Steckrübengratin mit Ingwer



### Info

🕒 65 Min. Gesamtzeit | ⌚ 25 Min. Zubereitungszeit | ⌚ 40 Min. Backzeit | 🏠 leicht | 🔌

### Zutaten für Portionen

1 kg <b>Kartoffeln</b>	100 ml <b>Milch</b>
800 g <b>Steckrüben</b>	1 Ei <b>Ingwer</b> frisch gerieben
1 Ei <b>Butter</b> oder Margarine	<b>Kräutersalz</b>
2 <b>Eier</b>	<b>Pfeffer</b> frisch
200 ml <b>süße Sahne</b>	100 g <b>Gouda</b> gerieben

### Zubereitung

1. Kartoffeln garen, danach pellen.
2. Steckrüben schälen, halbieren und mit einem Hobel in dünne Scheiben schneiden.
3. Auflaufform fetten. Steckrübenscheiben dachziegelartig hineinschichten.
4. Eier mit Sahne, Milch, Ingwer, Salz und Pfeffer schaumig schlagen und über das Gemüse gießen.
5. Käse darüber streuen und das Gratin bei 200 °C (Heißluft 180 °C) etwa 40 Minuten backen.
6. Pellkartoffeln zum Gratin servieren.

### Tipp

Frischen Ingwer erst direkt vor dem Gebrauch schälen